






# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## C1 MENU du 15 avr au 19 avr 2024

**Tracabilité des viandes :** Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 15 avr</b>			Salade verte n°8-14 Hachis parmentier N°1-3-4-5-6-7-12-13 Gouda Œuf au lait N°3-5
<b>mar 16 avr</b>			Terrine de légumes/mayonnaise N°3-5-8-12 Escalope de dinde viennoise N°1-3-5 Haricots verts persillés Vache qui Rit Crème chocolat N°5 Pain Bio
<b>mer 17 avr</b>			Salade de tomate basilic N°8-14 Paupiette de veau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Polenta au lait N°5 Yaourt aux fruits Compote
<b>jeu 18 avr</b>			Salade de lentilles BIO N°8-14 Lasagnes aux légumes N°1-2-3-5-9-11-12 Edam Pomme
<b>ven 19 avr</b>		  	Carottes râpées BIO N°8-14 Dos de colin HVE en julienne de légumes N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz créole BIO Tarte au chocolat N°1-3-4-5-6

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

### Menus élaborés par

**Les Diététiciennes-nutritionnistes**

**La Responsable restauration,**

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE